



F A M I L L E
LAPLACE



Château d'Aydie

AOP MADIRAN

CÉPAGES

100% Tannat

TERROIR

Les vins proviennent de vignes de 30 ans d'âge moyen. Elles sont plantées sur des Coteaux :

? argilo calcaire... Terroir de Saint Lanne

? argilo graveleux... Terroir d'Aydie

? argilo à galets... Terroir de Moncaup

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Macération pré-fermentaire à froid (10-12° C) de 5 jours en cuve de bois tronconique. Macération longue de 25 à 30 jours. Température de vinification de 25°C à 30°C. Extraction par pigeage et remontage.

DÉGUSTATION

Robe profonde et intense avec une teinte rouge rubis. Nez fin, élégant et complexe, où se mêlent des arômes de fruits noirs et de café.

En bouche, une matière agréable, des tannins soyeux et un boisé fin et précis.

C'est un Madiran exceptionnel, fait de puissance et de complexité qui possède un potentiel hors norme. Il supportera très facilement 7 à 10 ans de vieillissement.

ACCOMPAGNEMENT

Servi autour de 18°C, il accompagne des gibiers, des viandes rouges ou des côtes de porc Noir de Bigorre.

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter

www.famillelaplace.com 05 59 04 08 30 contact@famillelaplace.com